



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

MEYVELİ SU MUHALLEBİSİ KUP

Su Muhallebisi için:

1 Çay Bardağı Pakmaya Buğday Nişastası (55g)

1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)

2 Su Bardağı Süt (400ml)

1 ½ Su Bardağı Su (300ml)

1-2 Tatlı Kaşığı Gülsuyu

Kup için:

1 Kase Orman Meyvesi

1-2 Yemek Kaşığı Kırık Badem

Pakmaya Krem Şanti

Çilek Taneleri

1 Su Bardağı Süt

Üzeri için:

½ Çay Bardağı Pudra Şekeri (30g)

1-2 Yemek Kaşığı Gülsuyu

Bir sos tenceresine, Pakmaya Buğday Nişastası, su, süt ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın.

Karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başladığında gülsuyunu da ilave edip, 3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Servis için cam kup bardaklarına, yarısını geçmeyecek şekilde paylaşın.

Orman meyvelerini blenderda çekerek suyu ile birlikte hazırlayın.

Paketdeki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz krem şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.

Soğumakta olan muhallebinin üzerine meyve ve Pakmaya Krem Şanti karışımını ekleyin.

Üstüne badem kırıklarını serpiştirin ve soğuması için buzdolabında 2-3 saat bekletin.

Kupların kenarından muhallebinin etrafına gülsuyu gezdirip, üzerlerine Pakmaya Pudra Şekeri eleyerek soğuk servis edin.

